FORNO A MICROONDE + GRILL
28 LITRI

Mod. HO. HMG281LUX

manuale d'istruzioni

Foto a colori possibilmente

European Standard Quality

Consigliamo di leggere attentamente il presente manuale d’istruzioni prima di procedere nell’utilizzo dell’apparecchio e di conservare lo stesso per future consultazioni.

PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI ALLE RADIAZIONI DEL MICROONDE

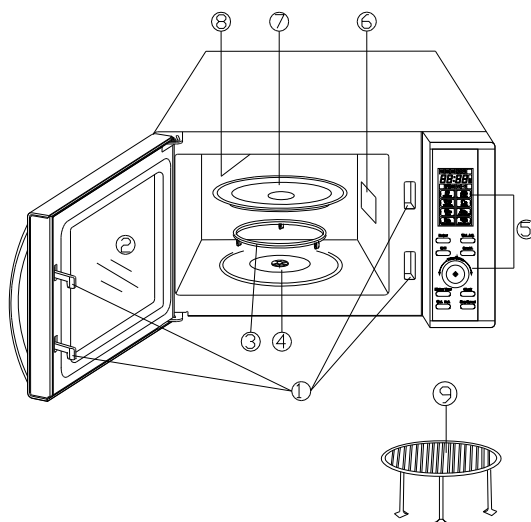
- Non usare il forno con lo sportello aperto, tale operazione può esporvi a pericolose radiazioni prodotte dal microonde.
- Non smontare o manomettere i dispositivi di sicurezza per nessun motivo.
- Non porre alcun oggetto tra lo sportello e il corpo del forno.
- Tenete sempre pulite le superfici di chiusura dello sportello eliminando residui di cibo o quant’altro dovesse depositarsi su di esse.
- E’ molto importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente per non incorrere nei rischi di radiazioni.
- Non utilizzare il forno se è danneggiato in una delle sue parti principali come lo sportello e le sue cerniere, il vetro e le superfici di chiusura.
- **Il forno deve essere riparato solamente da personale qualificato.**

PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA

L’utilizzo di apparecchi elettrici implica particolare attenzione alle istruzioni di sicurezza per ridurre il rischio di bruciature, scosse elettriche, incendi e danni a persone o cose.

- Prima di utilizzare l’apparecchio togliere tutti gli accessori dall’imballaggio, lavarli e asciugarli con cura.
- Assicurarsi che il voltaggio dell’apparecchio sia lo stesso della rete elettrica.
- Non usare l’apparecchio se non per l’uso specifico al quale è destinato.
- Dopo ogni uso spegnete l’apparecchio con l’interruttore e staccate sempre la spina.
- Evitate di utilizzare l’apparecchio in vicinanza di bambini o di consentirne loro l’uso.
- Non utilizzate l’apparecchio se presenta danni al cavo d’alimentazione o alla spina.
- Non immergete mai il forno in acqua o in altri liquidi. Pulirlo semplicemente con un panno soffice inumidito.
- Fare attenzione che il cavo non tocchi superfici calde o venga a contatto con liquidi.
- L’apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico.
- Usare i guanti protettivi per estrarre i cibi o i contenitori caldi dal forno.
- Non far funzionare il microonde vuoto, potrebbe danneggiarsi.
- Non usare il forno per friggere. L’olio bollente può danneggiare le parti del forno.
- Staccare sempre la spina dopo ogni uso e quando si deve procedere alla sua pulizia.
- Non usare il forno all’aperto.
- Non usare contenitori di plastica o di carta per cuocere i cibi.
- Non riscaldate liquidi chiusi in contenitori sigillati per evitare l’esplosione del contenitore.
- Non cuocete le uova nel forno, potrebbero esplodere.
- I cibi e la frutta con buccia dura devono essere tagliati a pezzetti o bucherellati prima di essere cotti nel forno a microonde.

- Prima di usare un contenitore di cui non siete sicuri del suo utilizzo per il forno a microonde, inserirlo senza cibo per 30 secondi nel forno alla massima potenza e verificate che non si scaldi troppo, altrimenti evitate di usarlo.
- Non inserire alcun oggetto metallico all'interno del forno.
- Non usare il forno come contenitore quando non è in funzione.
- Se durante l'uso si dovesse notare l'uscita di fumo dall'interno, spegnere subito il forno e staccate la spina.

DESCRIZIONI DELLE PARTI

1. Blocchi dello sportello — *Assicura che il forno si accenda solo con lo sportello chiuso*
2. Vetro per controllo cottura — *Consente di verificare lo stato di cottura del cibo*
3. Supporto girevole — *Serve da supporto al piatto*
4. Perno girevole — *Trasmette la rotazione al piatto*
5. Pannello di controllo — *Raggruppa tutti i comandi (vedere figura di seguito riportata)*
6. Punto emissione microonde — *Punto d'uscita microonde - non ostruirlo*
7. Piatto girevole — *Ruota per rendere la cottura più uniforme*
8. Grill — *Per cotture alla griglia*
9. Griglia — *Per cotture con il Grill*

GUIDA AGLI UTENSILI

Utilizzate solamente dei recipienti compatibili e sicuri per la cottura alle microonde. Normalmente i piatti in ceramica, vetro o plastica resistenti al calore possono essere adatti alla cottura alle microonde. Non utilizzate mai piatti in metallo qualunque sia la funzione del forno che volete utilizzare in quanto possono provocare delle scintille. Potete riferirvi alla tabella sottostante:

Materiale	microonde	grill	forno ventilato	combinato	note
Contenitore in ceramica resistente al calore	SI	NO	NO	NO	*Non usare ceramica decorata con metallo*
Contenitore in plastica resistente al calore e adatta all'uso nel forno microonde	. SI	NO	NO	NO	*Non può essere usato per un tempo di cottura lungo*
Contenitore in vetro resistente al calore	SI	NO	NO	NO	

Griglia per la cottura al grill	NO	SI	SI	SI	
Pellicola trasparente di plastica	SI	NO	NO	NO	*Non deve entrare in contatto con gli alimenti*
Fogli di alluminio	SI/NO	SI	SI	SI/NO	*Possono essere usati nella modalità microonde ma solo in piccole quantità. Tenere lontano l'alluminio dalle pareti del forno.*

Si consiglia di usare un recipiente di vetro resistente alle alte temperature. Le microonde passando attraverso il vetro andranno a “colpire” direttamente il cibo posto nel contenitore cuocendolo uniformemente.

Le microonde non passano attraverso il metallo, pertanto non utilizzare mai recipienti contenenti metallo che potrebbe tra l’altro danneggiare il forno irrimediabilmente.

Non utilizzare recipienti prodotti con carta riciclata, potrebbero contenere frammenti metallici e incendiarsi all’interno del forno.

Si consiglia di usare recipienti rotondi o ovali piuttosto che quadrati e rettangolari, in quanto il cibo negli angoli tende a cuocere più in fretta.

Pannello di controllo

ISTRUZIONI D'USO

Durante il primo uso del forno è possibile che dal suo interno fuoriesca del fumo accompagnato da cattivo odore: ciò è dovuto esclusivamente a residui di fabbricazione depositati sulle parti dell'apparecchio soggette a riscaldamento che dopo alcuni usi scomparirà.

- Assicurarsi che tutto il materiale d'imballo sia stato rimosso dall'interno del forno.
- Controllare che il forno non presenti danni visibili in particolare allo sportello.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e lontano da fonti di calore o di umidità.
- Fare attenzione che il forno abbia una sufficiente aerazione intorno ad esso.
- Non coprirlo con panni, indumenti, carta o quant'altro possa ostacolare la circolazione dell'aria.
- Non utilizzare il forno senza il piatto girevole "7" posizionato sul supporto "3".

- Connettere il microonde ad una presa di corrente.

IMPOSTAZIONE OROLOGIO DIGITALE

- Premere il pulsante “Stop/Annulla” per annullare ogni programmazione.
- Premere e tenere premuto per 3 secondi il pulsante “orologio” posto sul pannello di controllo.
- Impostate il ciclo orario su 12h o 24h agendo sul pulsante “Orologio”.
- Agendo sulla manopola “Tempo/Menu” impostate l’ora corrente quindi premete il pulsante “Orologio” e impostate i minuti ruotando la manopola “Tempo/Menu, infine confermate l’orario impostato premendo nuovamente il pulsante “Orologio/Peso”

COTTURA A MICROONDE

Impostazione potenza di cottura

Premere una sola volta il pulsante “ Potenza Microonde” sul pannello di controllo, il display mostrerà: “P-HI” ad indicare che è stata impostata la potenza massima di cottura pari al 100% della potenza massima disponibile. Premendo invece due volte il pulsante sul display comparirà: “P-90” ovvero è stata impostata una potenza pari al 90% di quella disponibile. Premendo in successione il pulsante “Potenza Micro.” la potenza impostata diminuirà fino a: “P-00” ovvero nessuna potenza impostata.

Impostazione tempo di cottura

Impostata la potenza di cottura passare ora ad impostare il tempo di cottura agendo sulla manopola “Tempo/Menu”. Ruotando la manopola, sarà possibile impostare un tempo di cottura da 10 secondi fino a 60 minuti.

Avvio cottura

Impostata la potenza e il tempo di cottura, premere “ON” sulla manopola “Tempo/Menu” per avviare il funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, una sequenza di 4 “bip” indicherà la fine della cottura e sul display lampeggerà la scritta “End”. Finché non verrà aperto lo sportello del forno la scritta “End” continuerà a lampeggiare, intervallata da 3 “bip”, per ricordare la presenza del cibo cotto nel forno.

Tabella di cottura in modalità microonde

• I cibi presi direttamente dal frigorifero richiedono un tempo di cottura leggermente maggiore rispetto a quelli che sono a temperatura ambiente.
• Quanto più compatto è un cibo, tanto maggiore è il tempo di cottura. Ad esempio, un grosso pezzo di carne ha bisogno di essere cotto più a lungo della stessa quantità di carne a fette. Si consiglia di iniziare a cuocere cospicue quantità alla massima potenza e poi proseguire la cottura in modo uniforme a potenza media.
• I cibi disposti sul piatto in modo uniforme cucinano più in fretta di quelli ammassati, perciò si consiglia di distribuire i cibi sul piatto in modo uniforme. I pezzi più sottili, ad esempio le cosce di pollo o i filetti di pesce, dovrebbero essere posti sulla parte interna o sovrapposti gli uni agli altri.
• Tutti i piatti che vanno coperti per la cottura nel forno tradizionale vanno coperti anche nel forno a microonde.
Il coperchio impedisce al cibo di seccarsi. Coperchi adatti possono essere un piatto rovesciato, una protezione di carta o una stagnola per forni a microonde. I cibi che devono formare una crosta esterna non si devono coprire durante la cottura.

Questi tempi di cottura sono solo a scopo indicativo.

Alimento	Quantità	Potenza	Tempo approssimativo in minuti	Coperchio
Filetto di pesce	300 gr	P-70	6-8 min	Sì
Minestrone	500 gr	P-70	13-16 min	Sì
Zuppa di pollo	200 gr	P-70	5-7 min	Si
Involtini di manzo	250 gr	P-80	8-9 min	Si
Carne in salsa	400 gr	P-70	11-12 min	Si

Mela/pera cotta	500 gr	P-70	7-8 min	Si
Marmellata di prugne	250 gr	P-70	5-6 min	No
Zucchine	500 gr	P-70	10-11 min	Si
Pomodori	500 gr	P-70	5-7 min	Si
Cavoli di Bruxelles	300 gr	P-70	9-10 min	Si
Peperoni	500 gr	P-70	8-9 min	Si
Carote	500 gr	P-70	9-10 min	Si
Pannocchie di granoturco	250 gr	P-70	8-9 min	Si
Patate	500 gr	P-70	8-11 min	Si
Fagiolini	300 gr	P-70	13-14 min	Si
Melanzane	500 gr	P-70	9-10 min	Si

COTTURA CON IL GRILL

La cottura con il Grill è particolarmente adatta per arrostire fettine di carne, bistecche, spiedini di carne e verdure, salsicce, pollo, per gratinare e per preparare panini caldi.
Per cuocere al grill usate l'apposita griglia di cottura (9) e stoviglie adatte e resistenti al calore o posizionate direttamente sulla griglia il cibo da cuocere. Non è necessario pre-riscaldare il forno quando si utilizza il grill, poiché il grill a raggi infrarossi sprigiona subito una notevole quantità di energia.
1. Premete il pulsante "Stop/Annulla".
2. Premete il pulsante "Grill".
3. Impostate il tempo di cottura con la manopola "Tempo/Menu".
4. Premete "ON" sulla manopola per avviare la cottura.
5. Il termine della cottura sarà segnalato acusticamente e sul display nelle modalità sopra riportate.

COTTURA COMBINATA – GRILL/MICROONDE

Combinazione 1 (30% Microonde -70% Grill)
Cottura combinata al grill e a microonde con un tempo prolungato di cottura al grill ideale per cuocere pesce e gratinare.

1. Premere il pulsante "Combi" una sola volta, sul display apparirà: "Co-1" ad indicare che è stata selezionata la combinazione 1.
2. Con la manopola "Tempo/Menu" impostare il tempo di cottura da 10 secondi a 60 minuti.
3. Premendo "ON" sulla manopola avviare la cottura.
4. La fine della cottura sarà segnalata come sopra riportato.

Combinazione 2 (55% Microonde – 45% Grill)
Cottura combinata ideale per omelette, patate arrosto e pollame.

1. Premere il pulsante "Combi" due volte, sul display apparirà: "Co-2" ad indicare che è stata selezionata la combinazione 2.
2. Con la manopola "Tempo/Menu" impostare il tempo di cottura da 10 secondi a 60 minuti.
3. Premendo "ON" sulla manopola avviare la cottura.
4. La fine della cottura sarà segnalata come sopra riportato.

SCONGELAMENTO

Il forno permette di scongelare automaticamente carne, pollame e frutti di mare impostando soltanto il peso del cibo.

1. Collocare all'interno del forno, sul piatto girevole, il cibo da scongelare.
2. Premere il tasto "Scongelamento".
3. Premendo più volte il tasto "Imposta Peso" selezionate il peso del prodotto da scongelare scegliendo tra quelli già impostati: da 100g a 1800g.
4. Premere la manopola "Tempo/Menu" per avviare l'operazione di scongelamento.

Durante lo scongelamento verranno emessi 3 " bip" per informarvi che è possibile girare gli alimenti: aprite lo sportello, girate gli alimenti, chiudete lo sportello e premete "ON" sulla manopola per riavviare la funzione di scongelamento. Al termine dello scongelamento si attiverà un segnale sonoro come precedentemente illustrato, per ricordarvi di togliere il cibo scongelato dal forno.

Attenzione: non ricongelare il cibo scongelato per nessuna ragione.

TIMER

Il forno è dotato di un Timer da usare in cucina per ogni evenienza: come promemoria, per il conto alla rovescia ecc.

- Premere il pulsante “Timer” una sola volta.
- Ruotare la manopola “Tempo/Menu” per impostare il tempo.
- Premere “ON” sulla manopola per avviare il conto alla rovescia.
- Un segnale sonoro avvertirà il termine.

COTTURA AUTOMATICA

Con questa funzione è possibile avviare immediatamente la cottura impostando soltanto il peso del cibo da cuocere. La macchina provvederà in maniera automatica ad impostare il tempo e la potenza di cottura delle Micro-onde.

1. Girare la manopola “Tempo/Menu” prima in un verso e poi nell’altro: sul display apparirà una tabella con le icone e il nome di alcuni cibi.
2. Selezionare quello uguale o molto simile a quello da cuocere o riscaldare.
3. Premendo più volte il pulsante “Orologio/Peso” selezionate il peso del cibo che avete introdotto nel forno..
4. Premete “ON” sulla manopola “Tempo/Menu” per avviare la cottura automatica.
5. Al termine della cottura un segnale acustico vi avvertirà di togliere il cibo cotto dal forno.

Nota: alcuni cibi hanno il peso minimo già impostato come da tabella seguente

Popcorn:	solo 100g per ogni cottura
Caffè:	200 ml selezionando 1 - 400ml selezionando 2 – 800ml selezionando 3
Verdure fresche:	da 100g a 500g
Patate:	230g per ogni selezione (1/2/3)
Pizza:	solo riscaldamento (150g/300g/450g)
Risc.automatico:	da 200g a 800g
Pollo alla griglia:	da 200g a 600g
Bistecca alla griglia:	da 200g a 600g

SICUREZZA BAMBINI

Per evitare un uso improprio del forno, specialmente dai bambini, è possibile bloccare ogni funzione con una semplice manovra:

1. Tenere premuto il pulsante “Stop/Annulla” per 3 secondi.
2. Sul display apparirà l’icona di una chiave ad indicare che ogni funzione del forno è stata interdetta.
3. Per riattivare tutte le funzioni premere e tenere premuto per 3 secondi il pulsante “Stop/Annulla”

AVVIO RAPIDO

Premendo “ON” sulla manopola “Tempo/Menu” si avvierà immediatamente la funzione di cottura del forno al massimo livello di potenza. Premendo più volte “ON” sulla manopola sarà possibile impostare un tempo di cottura da 30 secondi a 10 minuti e l’avvio sarà automatico. Il termine della cottura sarà segnalato da una serie di “bip”.

PULIZIA DELL’APPARECCHIO

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni uso.

- Spegnere sempre l’apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di iniziare la manutenzione.
- Aspettare che il forno sia completamente freddo prima di procedere con la pulizia.
- Rimuovere il piatto girevole “7” e il supporto “3” ed immergerli in acqua calda e sapone per lavarli.
- Con l’uso di un panno soffice e umido pulire le pareti interne ed esterne del forno e il pannello di controllo.
- Porre attenzione durante la pulizia a non far penetrare acqua nelle fessure di aerazione e nel pannello di controllo per evitare seri problemi all’apparecchio.
- Non usare mai detergenti abrasivi, benzina o spugne metalliche per pulire le parti del forno. Usare esclusivamente detergenti poco aggressivi.
- Tenere particolarmente pulite le superfici di aderenza dello sportello al corpo dell’apparecchio per consentire una perfetta chiusura.
- Se dopo la pulizia dovesse persistere un cattivo odore all’interno del forno, ponete al suo interno una tazza contenente acqua , buccia e succo di un limone e lasciare scaldare per 5/7 minuti.

IMPORTANTE: NON MANOMETTERE IL FORNO E NON TENTATE DI EFFETTUARE RIPARAZIONI DA VOI STESSI - PER OGNI PROBLEMA RIVOLGERSI AI CENTRI TECNICI SPECIALIZZATI

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione:	230V~50Hz
Assorbimento Grill:	1000W
Assorbimento Microonde:	1400W
Potenza Microonde	900
Frequenza onde:	2.450MHz
Dimensioni esterne (LAP):	483mm x 281mm x 414mm
Dimensioni interne (LAP):	340mm x220mm x 344mm
Capacità del forno:	28 litri
Peso:	14,5 Kg

Questo prodotto risponde alla Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS) RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell’impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).
Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.
Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**
Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.
Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta ad evitare possibili conseguenze negative per la salute dell’ambiente e dell’uomo.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).